

DÉLICIEUX EN BALANCES AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

VORSPEISEN

Kalte Tomaten-Orangensuppe mit Basilikumöl	9.—
Bunter Blattsalat mit Cherry-Tomaten und Parmesan	9.—
Venusmuscheln mit Knoblauch, Schalotten und Chili im Weissweinsud serviert auf Pulpo-Carpaccio	25.—

FISCH

Grilliertes Lachsfilet an Kräuterschaum Reisbällchen und Gemüse vom Markt	43.—
--	------

FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes mit Eierschwämmchen Tagliatelle und Gemüse vom Markt	39.—
Geschmorter Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce und frischen Apfelstreifen Schnittlauch-Kartoffeln und glasierte Karotten	35.—

CRUSTACES

Gebratene Riesenkrevetten mit Chili und Knoblauch Bunter Glasnudelsalat mit Granatapfel, Koriander und Frühlingszwiebeln	38.—
---	------

VEGETARISCH

Gebackene Frühlingsrollen an süsser Chilisauce Bunter Sommersalat mit Sojasprossen, Mango, Ingwer und Sesam	25.—
Tages Ravioli mit gebratenen Eierschwämmchen, Tomaten, Oliven und Parmesan	29.—

SALADE LÉGÈRE

Gebratene Poulet-Teriyaki Spiesse mit Erdnusssdip Bunte Sommersalate mit Jolly-Melone, Beeren und Kerne	31.—
--	------

QUICK – LUNCH

Für Eilige – ein 3-Gang-Menü nach Wahl Vorspeise, Hauptgang und Dessert-Überraschung – alle Gänge gleichzeitig auf einem Tablett serviert.	47.—
---	------

VOM GRILL AM MITTAG

VON 11:30 BIS 13:45 UHR

Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (120g/160g)	50.—	62.—
mit kanadischem Hummerschwanz (halbes Stück / ganzes Stück)	62.—	86.—
Knochengereiftes Schweizer Rindsfilet (250g)		79.—
Bisonfilet (120g/160g)	55.—	69.—
Zentralschweizer Kalbskotelett (400g)		69.—
Zentralschweizer Kalbssteak (120g/160g)	46.—	57.—
Irische Lammkoteletts (160g/240g)	46.—	57.—
Schweizer Mistkratzerli (450g)		53.—
Olma-Bratwurst (220g) Metzgerei Schmid St. Gallen		32.—
Balances-Burger (Kalbfleisch 180g) mit Ciabatta Cocktailsauce, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln		39.—
Wagyu-Beef Burger (170g) mit Ciabatta Chilisauce, Tomate, Gewürzgurke und Zwiebeln		39.—
Vegetarischer Burger mit Ciabatta Cocktailsauce, Balsamico-Zwiebeln, Tomate und Gewürzgurke		32.—
Schottisches Lachsfilet (120g/160g)	41.—	51.—
Zanderfilet (120g/160g)	41.—	51.—
Seezungenfilet (120g/160g)	50.—	62.—
Black-Tiger Riesencrevetten (120g/160g)	41.—	51.—

Dazu servieren wir

Neue Kartoffeln | Polenta | Eierschwämmchenravioli | Tagliatelle | Kräuterreis

Gemüse vom Markt | Bunte Salatbowl

Sauce Béarnaise | Honig-Senfsauce | Pfeffer-Kräuterbuttersauce | BBQ-Sauce

Für Auskünfte bezüglich Allergene und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunft unseres Fleisches:

Rind, Kalb	Schweiz
Poulet, Schwein	Schweiz
Reh, Hirsch, Wildschwein	Österreich
Lamm	Irland
Ente, Wachtel	Frankreich
Bison	USA
Wagyu Beef	Uruguay

Herkunft und Fangart unserer Fische:

Egli, Lachsforelle, Felchen	Binnengewässer	Schweiz
Seezunge Thunfisch	Wildfang	Nordsee Nördlicher Pazifik
Lachs Saibling	Zucht	Schottland Island
Dorade	Zucht	Frankreich
Zander	Binnengewässer	Estland
Makrele Jakobsmuschel	Zucht	Japan USA
Crevetten	Zucht	Vietnam
Hummer Scampi, Languste	Wildfang	Nordatlantik Indischer Ozean

Unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz. Hergestellt durch die Kreuzbäckerei Stans und Fredy's AG.

Die Bianchi AG ist Mitglied der WWF Seafood Group und nimmt gemeinsam mit uns die Interessen im Sinne eines nachhaltigen Fischangebotes wahr. Wir unterstützen und berücksichtigen dieses Engagement auch in der Kartengestaltung. Diese Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Charme & Excellence